



微博头像

## 在“隐”中的未知惊险

采访前便已听闻了他很多事迹:16年23次进藏;曾经无后援徒步阿里荒原数百公里,骑骆驼穿越罗布泊、阿尔金山腹地;徒步穿越塔克拉玛干大沙漠;独自徒步藏北黑昌公路……

他便是中国著名旅行摄影师、旅行作家陈志文,当过“中国十大徒步人物”,著有《我的拉萨》、《我的自由之路》等,一个风云人物。

由于陈老师的繁忙,这其实是一次略显仓促的会面,但却已经让慕名而去的同事们,不约而同地喜欢上了这位率真的行者。和他看起来疯狂骄傲的微博头像不同,他现在是一头清爽的短发,穿着和他一样明亮开朗的黄色T恤,工作忙碌,笑声爽朗。

他所喜欢的旅行,不是在报纸杂志上看到什么地方风景很美,便去那里欣赏,而是他称之为“隐”的行走。

这种行走不是去扎堆看热闹,而是某一段时间里,潜下心来阅读与学习。在阅读或者学习的过程中,对书里或是聊天中提到的某一个事发生兴趣,便想要深入探究,去亲身体验书上说的感受,以一种近乎田野调查的方式,亲历其境,去了解更多,知道更多。比如他是“熊猫血”,在亚洲属稀有血型,他便专门跑去西北寻找有没有更多的人和他是一样的血型。

陈志文跟我们说起了数年前他的一次探寻之旅。当时他是《中国国家地理》的大活动策划主管兼摄影师,想去探访一个战争旧址,并得到了工作单位的支持和认可。到了后才发现,这一段探寻,远比他想象中困难。这一路,走得惊险异常。因为秘密探访现在仍然是禁区的军营,被士兵发现,对方拿枪口对着他的后脑勺,专注拍摄的他以为是树枝,伸手拂去时,才发现是枪口,自己已经被捕……听到这里,我们不由发出了惊叹:这是你遇到过的最惊险的情况了吧?陈志文手一挥:哎呀,这算什么?!

有一次,他尝试自己究竟能走多远,在靠近中印边境的西藏阿里地区扎达县的荒原里,独自一人的他走累了,晚上好不容易找到一个山洞,因为夜晚的山洞里要比帐篷里暖和,于是他就在那个山洞里倒头便睡,早上醒来才发现,山洞里居然有不少具古老的尸体。

当年不少人都觉得他是疯子,但也有不少人敬佩他的勇气和洒脱。

陈志文说,能够尽量地按照自己的愿望去生活,是一个人最幸福的事情。在他的愿望里,年轻的时候,应该用更多的时间与体力去感受未知。虽然有很多地方很艰苦,很多地方不容易去到,但是,年轻的心应该是什么都难不倒的。至于那些很成熟的旅游地,完全可以在老了以后轻松地去玩。

“旅行让我花了大部分年轻的时光,以及当年几乎所有所有的钱。但是我现在觉得旅行是一件特别特别值得的事情,因为旅行,我的人生都变得很超值了!”直爽的陈志文笑着说,就是因为这些旅行,让他的经历更圆满,让他的所有虚荣心都得到了满足。但我们相信旅行带给他的满足,远远不止虚荣心。他曾写道:“一直以来,我总觉得一个人应该去做些事情,这些事情可以不惊天动地,但是一定要有意义。一定要让自己热泪盈眶。”

16年前陈志文在阿里荒原徒步40天



定和慧悟。而长乐的生活状态,多了淡都因为「隐」,有着知足、淡定并不大富大贵,但他们……

史丽君

## 寻隐记



## 大“隐”于市的老南京味道

说不好找也好找,老南京人一找就能找到;说好找也不好找,沿着长乐路、长干门、集庆门绕了一圈也找不到这个地方。地方虽小,很不起眼,但是说起瞻园面馆南京人都知道,多少年来,它是南京人的一份回忆,它是“老店小瞻园”。

作为土生土长的南京老城南京人,我找这家店还算简单。骄阳下,老板张师傅正在熟练地下面条,抽空跟我聊着天,“下放上来后我就被分到了原来的瞻园面馆,我负责面条制作,另外一个同事负责包子制作,后来老瞻园面馆拆迁,我就在这开了这个小店,店名的意思就是传承老店精髓的小瞻园面馆。”

店只有22个平方,一年租金6万元,据说是这条街最贵的。除去制作间,就只能放下四张四人桌子,但是来吃面条的人络绎不绝,几乎来的每个人都能跟老板“拾哒”几句,“胖子你来啦,鳊鱼面加个蛋还是啊,里面坐。”“哎,你好你好,今天还是吃小排面啊,小排单独拿碟子装哎,对吧?”张师傅好像每个人都认识。“到我们这吃面条的人大多都是熟客,熟客带熟客来。他们到我这吃,不是一天两天,好多人都是过去在老瞻园的时候就吃,南京人,就是喜欢这个味道。”



鳊鱼面



爆鱼面



虎皮蛋面

一碗鳊鱼面、一碗爆鱼面、一碗虎皮蛋面这是我们点的单,张师傅“啪啪啪”,把面条往大锅里一扔,桌上干干净净码了几个大碗,煮面的时候,舀老卤、色拉油、盛汤、加料,面条熟了,捞起来入碗,从浇头锅里舀上浇头铺在上面。干干净净,清清爽爽。“每天我从凌晨3点多就起来做浇头,卖到下午1点半收摊,不是我有钱不想赚,是因为要保证质量,东西到晚上还没卖掉就不新鲜了;而且我要保证精力,保证面条质量。”我看了一眼表,1点半还不到,浇头基本都卖完了。

爆鱼鲜中带甜,嫩香无比;鳊鱼是走过油的,吃起来别有一番风味;虎皮蛋入味并且破蛋不给客人吃;汤是骨头吊的汤加老卤,这才是真正原汁原味的南京老卤面。“不要以为颜色深就是老卤,你看我家的并不是太深,吃起来也不涩嘴,就怕有些店颜色过深,变成酱油卤子了。”张师傅掰着手指数给我们听,“小排都是买来了我们自己剥,因为给别人加工他们会把小排的骨头剥碎也不清理,给客人吃到嘴里不好,像这个爆鱼,每天都是在店门口现场杀了做的,虎皮蛋也是自己洗鸡蛋自己煮,什么都要亲力亲为,虽然我们店面小,但是一切都是按照老方法老工艺传承的,不能有一点马虎。”近期由现代快报资深记者@老夏逛菜场发布的南京面条地图,把“老店小瞻园”面馆放在地图的第一个,也能证明张师傅的面条确实是南京最正宗的老卤面。

前段时间听说张师傅腿不好,可能坚持不下去做这家店了,“可看到那么多街坊邻居,老南京人新南京人,好多网友都舍不得我们家的面条,我觉得很感动,也是为了大家,为了南京饮食文化的传承,后来考虑再三我决定继续做下去。现在我打算把店传承给我的表弟,他们两口子能吃苦,愿意做。不会让这门手艺失传的!”

文/现代快报记者 昂洁